








## Menus du 01 au 05 Janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage potimarron (Pomme de terres, potimarron, crème)		 Pizza	
FERIE	Brandade de poisson	 Escalope de dinde lyonnaise Brocolis persillées	 Œuf durs béchamel	 Poissonnette citron
		S/VIANDE  Merlu beurre blanc Brocolis persillées	 Epinards haché béchamel	Flageolets à l'ail et persil
		Liegeois vanille		Coulommiers
	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Eclair vanille

BIO



AOC-AOP



MSC  
(Pêche durable)



Produit Local  
(région Grand Est)



Viande terroir lorrain



Commerce équitable



Label rouge



Elaboré sur place  
(cuisiné dans nos ateliers)



LA PÉPINIÈRE DU  
**GOÛT**  
by Elior

elior 